Istruzioni d'uso e di montaggio
Piani di cottura in vetroceramica a induzione

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

it-CH

M.-Nr. 10 023 860

Indice

Consigli e avvertenze 4

Tutela dell'ambiente 15

Panoramica 16
Piano di cottura 16
KM 6324-1 16
KM 6345-1 / KM 6349-1 17
Dispositivi di comando/indicazioni 18
Dati zone cottura 20

Prima messa in funzione 22
Pulire il piano di cottura per la prima volta 22
Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta 22

Induzione 23
Funzionamento 23
Rumori insoliti 24
Recipienti di cottura 25

Per risparmiare energia elettrica 26

Gradazioni 27

Uso 28
Norme operative 28
Accensione 29
Selezionare/modificare il livello di potenza 29
Spegnimento 29
Indicazione calore residuo 29
Area di cottura PowerFlex 30
Cottura iniziale automatica 31
Booster 32
Mantenere al caldo 34

Timer 35
Timer (contaminuti) 35
Spegnere automaticamente la zona di cottura 36
Uso contemporaneo delle funzioni timer 37

Funzioni supplementari 38
Stop&Go 38
Recall 38

Indice

Dispositivi di sicurezza 39
Blocco accensione / dispositivo di blocco 39
Disinserzione di sicurezza 40
Protezione surriscaldamento 41

Manutenzione e pulizia 42

Cosa fare se . . .? 44

Accessori acquistabili 47

Miele@home / Con@ctivity 48

Avvertenze per l'installazione 50

Distanze di sicurezza 51

Avvertenze per l'incasso 55

Dimensioni incasso 56
KM 6324-1 56
KM 6345-1 57
KM 6349-1 58

Incasso 59

Collegamento elettrico 61
Cavo collegamento elettrico 62
Schema di allacciamento 63

Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia 64

Schede tecniche dei prodotti 65

Consigli e avvertenze

Questo piano di cottura è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio. Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare il piano di cottura. Miele declina qualsiasi responsabilità derivante dall'inosservanza delle avvertenze.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso corretto

▶ Il piano di cottura è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Il piano di cottura non è destinato ad essere usato all'aperto.

▶ Utilizzare esclusivamente il piano di cottura come si usa in modo convenzionale in casa per cuocere o mantenere al caldo gli alimenti. Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il piano di cottura devono essere sorvegliate se lo usano. Dette persone possono usare l'apparecchio senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.

▶ I bambini da otto anni in su possono far funzionare il piano di cottura senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farlo funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ Evitare che i bambini puliscano il piano di cottura a meno che non siano sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al piano di cottura. Evitare che i bambini giochino con il piano di cottura.

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Tenere quindi lontani i bambini dal piano di cottura finché non è sufficientemente freddo, per evitare che si scottino.

▶ Pericolo di scottarsi!
Non sistemare oggetti che attirino l'attenzione dei bambini sopra o accanto al piano di cottura. I bambini potrebbero salire sull'apparecchio.

▶ Pericolo di ustionarsi e di ferirsi! Girare i manici di pentole e padelle da una parte sopra il piano di cottura per evitare che i bambini si tirino addosso i recipienti di cottura ustionandosi.

▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Attivare il blocco accensione per evitare che i bambini accendano il piano di cottura. Quando il piano di cottura è in funzione, attivare il dispositivo di blocco per evitare che i bambini possano modificare le impostazioni selezionate.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il piano di cottura è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'apparecchio se si notano danni!

▶ Il funzionamento sicuro e affidabile del piano di cottura è garantito solo se è collegato alla rete elettrica pubblica.

▶ La sicurezza elettrica del piano di cottura è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del piano di cottura, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al piano di cottura.
Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il piano di cottura alla rete elettrica con queste prese.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il piano di cottura solo a installazione ultimata.

▶ Il piano di cottura non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al piano di cottura.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del piano di cottura.

▶ Se gli interventi non vengono eseguiti da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Il piano di cottura non è indicato per il funzionamento con un timer esterno o con un dispositivo di telecomando.

▶ Il piano di cottura deve venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato (v. capitolo "Collegamento elettrico").

▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, dovrà venire sostituito da un elettricista qualificato con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). V. capitolo "Collegamento elettrico".

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il piano di cottura dovrà venire staccato completamente dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:

– disinserire i fusibili dell'impianto elettrico, oppure
– svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
– togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica. Per toglierla, afferrare la spina e non tirare il cavo.

▶ Pericolo di scosse elettriche!
Se sulla superficie del piano di cottura si notano incrinature, sbrecciature o altri danni, evitare assolutamente di usarlo o, eventualmente, spegnerlo subito. Staccarlo dalla rete elettrica. Contattare il servizio assistenza.

▶ Se il piano di cottura è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il piano di cottura è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il piano di cottura, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo dopo che le indicazioni del calore residuo si sono spente.

Uso corretto

▶ Quando è in funzione, il piano di cottura diventa molto caldo e rimane tale per un po' di tempo anche dopo che è stato spento. Solo quando le indicazioni del calore residuo sono spente non si corre il pericolo di scottarsi.

▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al piano di cottura acceso a causa della temperatura alta.
Non utilizzare mai il piano di cottura per riscaldare i locali.

▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano. Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso. Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il piano cottura e soffocare le fiamme sul piano di cottura con un coperchio o una coperta antincendio.

▶ Le fiamme possono propagarsi al filtro della cappa aspirante e incendiarla. Non cuocere pietanze alla fiamma se sopra l'apparecchio si trova una cappa aspirante.

▶ Se spray, liquidi o materiali facilmente infiammabili si riscaldano, possono prendere fuoco. Non tenere oggetti facilmente infiammabili nel cassetto sotto al piano di cottura. Se il cassetto è dotato di cestino portaposate, accertarsi che sia di materiale termoresistente.

▶ Non riscaldare mai i recipienti di cottura vuoti.

▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente. Non riscaldare o sterilizzare mai con il piano di cottura barattoli e contenitori chiusi.

▶ Se si copre il piano di cottura e lo si accende per svista o è ancora caldo, il materiale che lo copre può prendere fuoco, fondersi o screpolarsi. Evitare quindi di coprire il piano di cottura ad esempio con coperchi, canovacci o fogli protettivi.

▶ Evitare di mettere oggetti in metallo sul piano di cottura. Se viene acceso anche inavvertitamente o è ancora caldo potrebbero surriscaldarsi. Altri materiali potrebbero fondersi o addirittura prendere fuoco. I coperchi umidi delle pentole possono gonfiarsi. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura!

▶ Se il piano di cottura è caldo, è facile scottarsi. Indossare quindi sempre i guanti protettivi o usare le presine. Osservare che guanti e presine siano asciutti. Se sono bagnati o umidi, conducono il calore ed è possibile scottarsi a causa del vapore che si genera.

▶ Se si usa un apparecchio elettrico in prossimità del piano di cottura, ad es. un frullatore, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto col piano di cottura caldo. Il rivestimento di gomma del cavo potrebbe rimanere danneggiato.

▶ Se sotto i recipienti di cottura ci sono residui di sale, zucchero, sabbia o terra, ad es. se si pulisce la verdura, la superficie in vetroceramica può graffiarsi. Controllare quindi che la superficie in vetroceramica e il fondo delle pentole siano sempre puliti prima di mettere i recipienti di cottura sul piano in vetroceramica.

▶ Se un oggetto, anche apparentemente leggero, ad es. uno spargisale, cade sul piano in vetroceramica, la superficie può scheggiarsi o addirittura fendersi. Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti o stoviglie.

▶ Non collocare oggetti caldi sui sensori e gli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati. Evitare assolutamente di sistemare pentole calde sopra i sensori e gli indicatori.

▶ Se sul piano di cottura molto caldo cadono zucchero, sostanze zuccherine o carta stagnola e si fondono, quando si raffreddano possono danneggiare la superficie in vetroceramica. Se succedesse, spegnere subito il piano di cottura ed eliminare subito e a fondo queste sostanze usando un raschietto. Indossare guanti protettivi. Appena il piano di cottura è freddo, pulire la superficie con un prodotto specifico per vetroceramica.

▶ Se i recipienti di cottura vengono riscaldati vuoti, la superficie in vetroceramica può rimanere danneggiata. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!

▶ Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia. Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio.

▶ Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.

▶ A causa dei brevi tempi di riscaldamento delle zone a induzione, il fondo della pentola potrebbe raggiungere in breve tempo una temperatura così elevata da provocare l'autocombustione dell'olio o del grasso di cottura. Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!

▶ Riscaldare il grasso o l'olio per un minuto al massimo, evitando di usare la funzione booster.

▶ Solo per le persone con stimolatore cardiaco! Tenere presente che in prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico. È improbabile che il funzionamento dello stimolatore cardiaco venga compromesso. In caso di dubbio contattare il produttore dello stimolatore o rivolgersi al medico curante.

▶ Il campo elettromagnetico generato dal piano di cottura acceso può compromettere il funzionamento di oggetti magnetici. Osservare quindi che in prossimità del piano di cottura acceso non si trovino carte di credito, dischi magnetici per dati, calcolatrici e altro.

▶ Gli oggetti metallici sistemati nel cassetto sotto il piano di cottura possono diventare molto caldi se il piano di cottura viene usato frequentemente. Evitare quindi di mettere oggetti metallici nel cassetto direttamente sotto il piano di cottura.

▶ Il piano di cottura è dotato di ventilatore di raffreddamento. Se sotto l'apparecchio si trova un cassetto, osservare che la distanza tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente per garantire l'afflusso di aria fresca necessaria per la ventilazione del piano di cottura. Evitare di mettere nel cassetto oggetti appuntiti o piccoli o carta. Potrebbero penetrare o venire aspirati nell'involucro attraverso le aperture di ventilazione e danneggiare il ventilatore di raffreddamento o compromettere la ventilazione.

▶ Non usare mai contemporaneamente due recipienti di cottura su una sola zona di cottura, sulla zona casseruole o sulla zona PowerFlex.

▶ Se il recipiente copre solo in parte la zona di cottura, i manici possono riscaldarsi molto.
Sistemare quindi il recipiente sempre al centro della zona di cottura o per casseruole.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ Se il piano di cottura è sistemato sopra un forno o una cucina elettrica dotati di funzione pirolitica, durante il processo pirolitico evitare di attivare il piano di cottura, poiché, a causa della temperatura elevata, potrebbe scattare il dispositivo di sicurezza surriscaldamento piano (v. rispettivo capitolo).

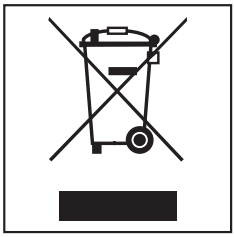
Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchiatura durante il trasporto ed è fabbricato con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e pertanto riciclabili.

Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il fornitore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltite coi rifiuti di casa o non correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



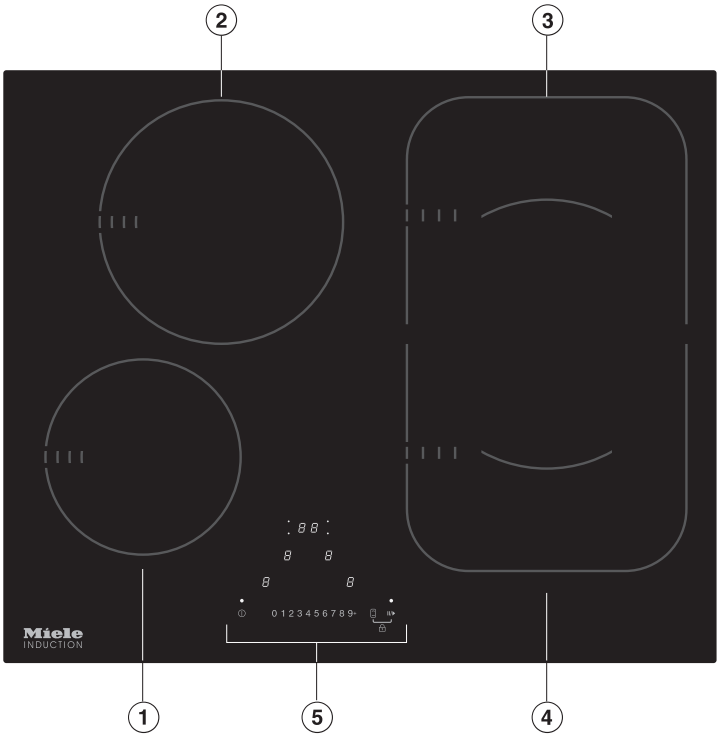
Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Panoramica

Piano di cottura

KM 6324-1



① zona di cottura con Booster

② zona di cottura con Booster

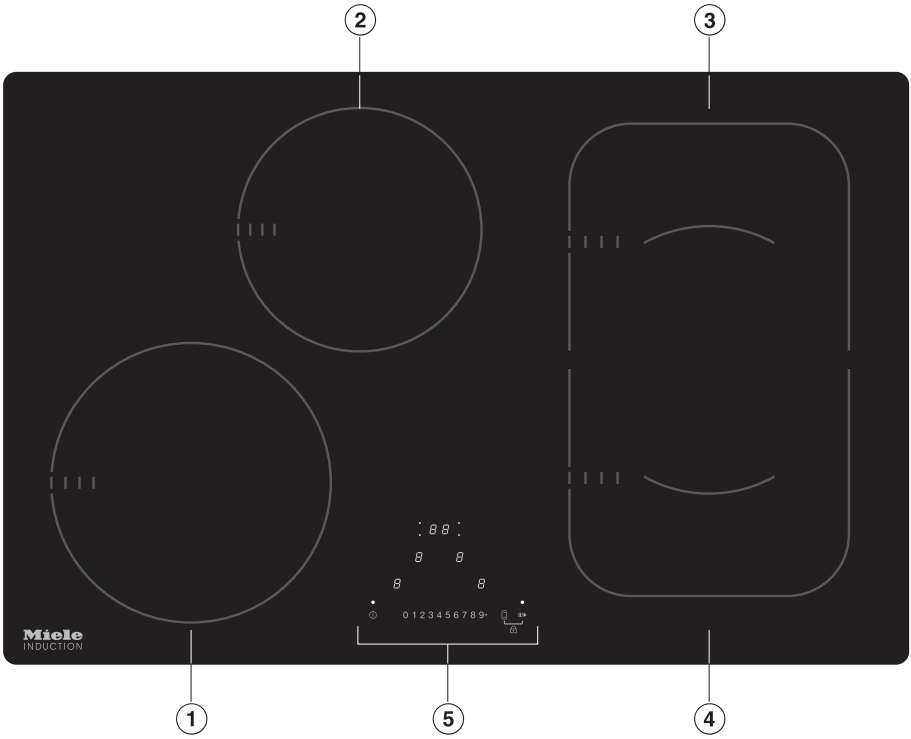
③ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

④ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

③④ combinabili per formare l'area PowerFlex

⑤ dispositivi di comando/indicazioni

KM 6345-1 / KM 6349-1



① zona di cottura con Booster

② zona di cottura con Booster

③ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

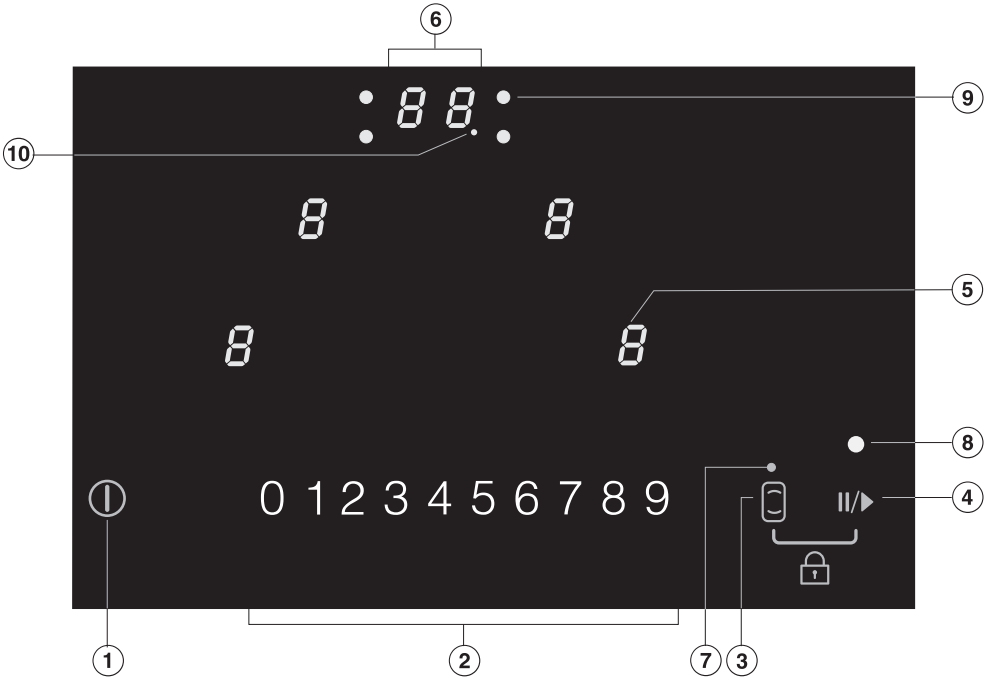
④ zona di cottura PowerFlex con TwinBooster

③④ combinabili per formare l'area PowerFlex

⑤ dispositivi di comando/indicazioni

Panoramica

Dispositivi di comando/indicazioni



Sensori

① accendere/spegnere il piano di cottura

② scala numerica
- selezionare il livello di potenza
- impostare durate per il timer

③ accendere/spegnere area di cottura PowerFlex

④ attivare/disattivare Stop and Go

③④ attivare/disattivare il blocco accensione/dispositivo di blocco

⑤ selezione e indicazione della zona di cottura

0	zona di cottura attiva
h	livello scaldavivande
da 1 a 9	livello di potenza
ı	livello 1 TwinBooster
ıı	Booster / livello 2 TwinBooster
P	area di cottura PowerFlex accesa
u	manca recipiente cottura o recipiente non adatto (v. capitolo "Induzione")
E	calore residuo
A	cottura iniziale automatica

⑥ selezione e indicazione timer

da 00 a 99	tempo in minuti
LC	blocco accensione/dispositivo di blocco attivato

Spie luminose

⑦ area di cottura PowerFlex accesa

⑧ Stop and Go attivato

⑨ spia per selezione zone cottura, ad es. zona cottura posteriore destra

⑩ timer

Panoramica

Dati zone cottura

Zona cottura	KM 6324-1		
	Ø in cm*	Potenza in Watt con 230 V**	
⊡	10–16	normale Booster	1400 2200
⊡	14–20	normale Booster	1850 3000
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡	15–23	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	2100 3000 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23–23x39	normale TwinBooster, livello 1 TwinBooster, livello 2	3400 4800 7300
		totale	7300

* Nei limiti dello spazio contrassegnato, si possono usare recipienti di cottura con fondo di qualsiasi diametro.

** Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

Zona cottura	KM 6345-1 / KM 6349-1	
	Ø in cm*	Potenza in Watt con 230 V**
⊡	16–23	normale 2300 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
⊡	14–20	normale 1850 Booster 3000
⊡	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
⊡	15–23	normale 2100 TwinBooster, livello 1 3000 TwinBooster, livello 2 3650
⊡ + ⊡	22–23 / 15x23–23x39	normale 3400 TwinBooster, livello 1 4800 TwinBooster, livello 2 7300
		totale 7300

* Nei limiti dello spazio contrassegnato, si possono usare recipienti di cottura con fondo di qualsiasi diametro.

** Le potenze indicate possono variare a seconda delle dimensioni e del materiale del recipiente di cottura.

- Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola dell'apparecchio, allegata alla documentazione in dotazione, nell'apposito spazio al capitolo "Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia".
- Togliere eventualmente fogli protettivi e adesivi.

Pulire il piano di cottura per la prima volta

- Prima di usare il piano di cottura per la prima volta, pulirlo con uno straccio umido e asciugarlo.

Mettere in funzione il piano di cottura per la prima volta

Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. La prima volta che si accende il piano di cottura può svilupparsi odore accompagnato talvolta da poco vapore. Durante le prime ore di funzionamento, anche dalle bobine ad induzione calde si sviluppa odore. Successivamente, con l'uso, l'odore si attenua e scompare del tutto.

L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Funzionamento

Sotto una zona di cottura si trova una bobina d'induzione. Se la zona di cottura viene accesa, la bobina genera un campo magnetico che influisce direttamente sul fondo della pentola riscaldandolo. La zona di cottura quindi si riscalda indirettamente mediante il calore ceduto dal fondo della pentola.

L'induzione funziona solo con recipienti di cottura con fondo magnetizzabile (v. capitolo "Recipienti di cottura"). L'induzione accerta così automaticamente le dimensioni del recipiente di cottura.

Nell'indicazione di una zona di cottura lampeggia il simbolo ⍾ in modo alterno con il livello di potenza impostato se

– sulla zona non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto (ad es. se non è di metallo magnetizzabile);
– il diametro del recipiente di cottura è troppo piccolo;
– si toglie il recipiente di cottura dalla zona accesa.

Se nell'arco di 3 minuti si colloca un recipiente adatto sulla zona di cottura, il simbolo ⍾ si spegne e si potrà usare la zona come di consueto.

Se invece sulla zona non si colloca una pentola oppure il recipiente non è indicato, trascorsi 3 minuti la zona di cottura in questione si spenge automaticamente.

⚠ Se si appoggiano oggetti in metallo sul piano di cottura e lo si accende, magari per svista, o il piano è ancora caldo, gli oggetti possono surriscaldarsi.

Pericolo di ustionarsi!

Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio. Dopo l'uso, spegnere la zona di cottura con il relativo sensore.

Rumori insoliti

Con l'induzione possono subentrare questi rumori a seconda del materiale di cui è fatto il fondo del recipiente di cottura:

ronzii, con gradazioni alte. Il ronzio si attenua o sparisce se si abbassa la temperatura;

battiti, se il fondo della pentola è fatto di differenti materiali stratificati;

fischi, se le zone di cottura collegate tra loro (v. capitolo "Booster") vengono attivate contemporaneamente e sono coperte da pentole con fondo fatto di differenti materiali stratificati;

scricchiolii, causati dai dispositivi elettronici, soprattutto se si impostano gradazioni basse;

brusii, quando si attiva il ventilatore di raffreddamento. Il ventilatore entra in funzione per proteggere i dispositivi elettronici se il piano di cottura viene usato intensamente. La ventola di raffreddamento può rimanere attiva anche dopo aver spento il piano di cottura.

Recipienti di cottura

Indicati sono recipienti di cottura in:

– acciaio con fondo magnetizzabile,

– acciaio smaltato,

– ghisa.

Non indicati sono recipienti di cottura in:

– acciaio con fondo non magnetizzabile,

– alluminio o rame,

– vetro, ceramica, terracotta.

Per verificare se un recipiente di cottura è adatto per il piano a induzione basta appoggiare una calamita sul fondo del recipiente. Se la calamita rimane attaccata, in generale il recipiente è adatto. Se si usano recipienti non adatti, nell'indicazione delle zone cottura lampeggia il simbolo ⍦ alternato al livello di potenza impostato.

La struttura del fondo del recipiente può influenzare la regolarità del risultato di cottura (ad es. doratura di un'omelette).

– Per un uso ottimale della zona cottura, scegliere un recipiente con un diametro del fondo adatto (v. capitolo "Dati zone cottura"). Se la pentola è troppo piccola non viene riconosciuta e nell'indicazione delle zone cottura lampeggia il simbolo ⍦ alternato al livello di potenza impostato.

– Usare esclusivamente pentole e recipienti di cottura con fondo liscio. Se il fondo delle pentole è ruvido, la superficie di vetroceramica si graffia.

– Alzare il recipiente se si deve spostarlo per evitare che la superficie si graffi.

– Al momento dell'acquisto, tenere presente che per i recipienti di cottura viene indicato quasi sempre il diametro massimo superiore. Importante tuttavia è il diametro del fondo del recipiente, in via di massima più ridotto.

Per risparmiare energia elettrica

– Durante la cottura coprire possibilmente la pentola. Si eviterà che il calore si disperda.

– Per piccole porzioni, usare pentole piccole. Una pentola piccola consuma meno energia di una pentola grande con pochi alimenti.

– Cuocere con poca acqua.

– Dopo aver rosolato gli alimenti ad alta temperatura, abbassare in tempo il livello di potenza.

– Usare una pentola a pressione per ridurre il tempo di cottura.

	Gradazioni
mantenere al caldo	h
sciogliere burro stemperare gelatina sciogliere cioccolato	1-2
cuocere pappa con latte	2
riscaldare piccole quantità di liquidi mettere a mollo riso	3
scongelare verdura in un unico blocco	3
mettere a mollo cereali	3
riscaldare pietanze liquide o poco consistenti preparare frittate e uova al tegamino senza crosticina stufare frutta	4
mettere a mollo pasta	4
stufare verdura e pesce	5
scongelare e riscaldare prodotti surgelati	5
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) uova al tegamino	6
rosolare grandi porzioni, ad es. piatti unici, sbattere creme e salse, ad es. salsina al vino oppure salsa olandese	6-7
arrostire a fuoco lento (senza surriscaldare i grassi) pesce, scaloppine, salsicce	6-7
cuocere patate, frittate e simili	7
soffriggere alimenti da stufare	8
portare ad ebollizione una notevole quantità d'acqua cottura preliminare	9

I dati sono prettamente indicativi. La potenza della bobina ad induzione varia a seconda della grandezza e del materiale del fondo del recipiente di cottura. È quindi possibile che le gradazioni divergano a seconda del recipiente di cottura usato. Con l'uso frequente sarà facile impostare il livello di potenza adatto a seconda dei recipienti di cottura usati. In caso di nuovi recipienti di cottura di cui non si conoscono ancora le caratteristiche pratiche, impostare un livello di potenza più basso di quello indicato.

Norme operative

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di sensori elettronici che reagiscono se si sfiorano col dito. Per motivi di sicurezza il sensore On/Off ⏻ deve essere premuto un po' più a lungo degli altri sensori.
Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico.

Se il piano di cottura è spento, sono visibili solo i simboli stampati per i sensori On/Off ⏻, per il dispositivo di blocco 🔒, per Stop & Go **II/▶** e per la scala numerica per impostare i livelli di potenza. Accendendo il piano di cottura, si accendono anche tutti gli altri sensori.

Le zone di cottura e il timer devono essere attivati se si seleziona o modifica un livello di potenza oppure si imposta o modifica il tempo. Per attivare una zona di cottura o il timer, sfiorare il sensore (indicazione della zona cottura) della zona di cottura in questione o quello del timer. Dopo che si è sfiorato il sensore, la relativa indicazione della zona di cottura o del timer inizia a lampeggiare. Fintanto che l'indicazione lampeggia, la zona di cottura o il timer sono attivati e si può immettere il livello di potenza oppure i dati orari.
Eccezione: se è accesa solo una zona di cottura è possibile modificare il livello di potenza senza attivare la zona.

Anomalia a causa di sensori sporchi o coperti.
I sensori non reagiscono oppure si attivano automaticamente funzioni o addirittura il piano di cottura si spegne automaticamente (v. capitolo "Disinserzione di sicurezza"). Non appoggiare stoviglie calde sui sensori e sugli indicatori: i dispositivi elettronici sotto la superficie potrebbero rimanere danneggiati
Mantenere i sensori e gli indicatori sempre puliti, non appoggiarvi oggetti o recipienti di cottura caldi.

⚠ Pericolo di incendio!
Sorvegliare il piano di cottura quando è in funzione!
Tenere presente che il tempo di riscaldamento dei piani di cottura ad induzione è molto più breve di quello dei piani convenzionali.

Accensione

■ Sfiorare il sensore ⏻.

Nell'indicazione di tutte le zone di cottura appare *0*, nell'indicazione del timer *00*. Se non si impostano altri dati, per motivi di sicurezza, trascorsi alcuni secondi il piano di cottura si spegne automaticamente.

Selezionare/modificare il livello di potenza

■ Sfiorare brevemente il sensore della zona di cottura desiderata.

Nell'indicazione della zona di cottura lampeggia *0* oppure il livello di potenza impostato.

■ Sfiorare il sensore relativo al livello di potenza desiderato sulla scala numerica.

Il livello di potenza selezionato lampeggia per qualche secondo e successivamente rimane acceso in modo costante.

Spegnimento

■ Per spegnere una zona di cottura, sfiorare 2 volte il sensore della zona di cottura desiderata.

■ Per spegnere il piano di cottura e così anche tutte le zone di cottura, sfiorare il sensore ⏻.

Indicazione calore residuo

Se una zona di cottura è calda, dopo averla spenta si accende l'indicazione del calore residuo.

Le lineette che visualizzano il calore residuo si spengono man mano che le zone si raffreddano. L'ultima lineetta si spegne appena le zone di cottura si possono toccare senza pericolo di scottarsi.

Le indicazioni del calore residuo lampeggiano se durante il funzionamento o in caso di calore residuo si verifica un'interruzione dell'erogazione elettrica.

⚠ Pericolo di scottarsi! Non toccare le zone di cottura fino a quando l'indicazione del calore residuo non è spenta.

Area di cottura PowerFlex

Le zone PowerFlex si possono collegare per formare una vasta area di cottura PowerFlex (v. capitolo "Panoramica – Piano di cottura"). Le impostazioni per l'area di cottura vengono effettuate con la zona di cottura PowerFlex posteriore o di sinistra.

Accensione

- Sfiorare il sensore ⏻.

Nell'indicazione della zona di cottura della zona di cottura posteriore o di sinistra lampeggia *0*. Nell'indicazione della zona di cottura della zona di cottura anteriore o di destra si accende -.

- Sfiorando il relativo sensore sulla scala numerica della zona di cottura posteriore o di sinistra impostare il livello di potenza desiderato.

Spegnimento

- Sfiorare il sensore ⏻.

Cottura iniziale automatica

Se il dispositivo automatico per la cottura preliminare è attivato, all'inizio la zona di cottura si riscalda al massimo e, successivamente, la temperatura si abbassa automaticamente al livello di potenza impostato per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dal livello di potenza impostato per la cottura (v. tabella).

Attivare

- Sfiorare brevemente il sensore della zona di cottura desiderata.
- Sfiorare il sensore del livello di potenza per continuare la cottura fino a quando si attiva un segnale acustico e nell'indicazione della zona cottura appare *R*.

Durante la cottura preliminare (v. tabella) nell'indicazione della zona di cottura si accende *R*.

Se durante la cottura preliminare si modifica il livello di potenza per continuare la cottura, la cottura iniziale si disattiva.

Disattivare

- Sfiorare brevemente il sensore della zona di cottura desiderata.
- Sfiorare il sensore del livello di potenza per continuare la cottura fino a quando *R* si spegne.

oppure

- Selezionare un altro livello di potenza.

Livello per continuare cottura	Durata cottura preliminare [min. : sec.]
1	ca. 0 : 15
2	ca. 0 : 15
3	ca. 0 : 25
4	ca. 0 : 50
5	ca. 2 : 00
6	ca. 5 : 50
7	ca. 2 : 50
8	ca. 2 : 50
9	–

Booster

Le zone di cottura sono dotate di funzione Booster o TwinBooster (v. "Panoramica – Piano di cottura). È possibile attivare contemporaneamente la funzione Booster per due zone di cottura al massimo.

Con la funzione Booster, la potenza viene maggiorata per riscaldare in fretta, ad esempio, l'acqua per cuocere la pasta. La potenza maggiorata rimane attiva per 15 minuti al massimo.

È possibile attivare contemporaneamente la funzione Booster per due zone di cottura al massimo.

Se viene attivato il Booster se

– non è stato impostato il livello di potenza, alla fine della funzione Booster o se questa funzione viene disattivata prima del tempo, si attiva automaticamente il livello di potenza 9;

– è stato impostato il livello di potenza, alla fine della funzione Booster o se questa funzione viene disattivata prima del tempo, si attiva automaticamente il livello di potenza impostato all'inizio.

Per aumentare la potenza necessaria per la funzione Booster, vengono collegate tra loro due zone di cottura. Quando la funzione Booster è attivata, una parte della potenza viene sottratta dalla zona collegata. Per la zona collegata può quindi verificarsi che:

– la cottura preliminare venga disattivata;

– il livello di potenza venga ridotto;

– la zona si spenga.

Attivare la funzione Booster

- Sfiorare il sensore della zona di cottura desiderata.
- Sfiorare 2 volte il sensore 9 sulla scala numerica.

Nell'indicazione della zona cottura appare ".

Attivare la funzione TwinBooster, livello 1

- Sfiorare il sensore della zona di cottura desiderata.
- Sfiorare 2 volte il sensore 9 sulla scala numerica.

Nell'indicazione della zona cottura appare '.

Attivare la funzione TwinBooster, livello 2

- Sfiorare il sensore della zona di cottura desiderata.
- Sfiorare 3 volte il sensore 9 sulla scala numerica.

Nell'indicazione della zona cottura appare ".

Disattivare la funzione Booster / TwinBooster

- Sfiorare il sensore della zona di cottura desiderata.
- Selezionare un altro livello di potenza.

Mantenere al caldo

La funzione non serve a riscaldare alimenti freddi ma a mantenere al caldo gli alimenti appena cotti.

Se si attiva la funzione mantenere al caldo, la zona di cottura rimane accesa per 2 ore al massimo.

– Mantenere al caldo gli alimenti solo nel recipiente di cottura (pentola o padella). Coprire il recipiente col coperchio.

– Non è necessario mescolare gli alimenti quando sono mantenuti al caldo.

– Le sostanze nutrienti cominciano a scomporsi in parte durante la cottura e, successivamente, anche quando il cibo viene mantenuto al caldo. Più a lungo il cibo viene mantenuto al caldo, più sostanze nutrienti vanno perse. Mantenere quindi gli alimenti al caldo il minor tempo possibile.

Impostare il livello di mantenimento al caldo

■ Sfiorare il sensore della zona di cottura desiderata.

■ Sfiorare la scala numerica tra i sensori 0 e 1.

Nell'indicazione della zona cottura appare *h*.

Disattivare il livello di mantenimento al caldo

■ Sfiorare il sensore della zona di cottura desiderata.

■ Sfiorare il sensore 0.

Per usare il timer, il piano di cottura dovrà essere acceso.
È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Il timer si può usare per due funzioni:

– per impostare il timer;
– per spegnere automaticamente una zona di cottura.

Timer (contaminuti)

Impostare

Esempio: si desidera impostare 15 minuti.

- Accendere eventualmente il piano di cottura.
- Sfiorare l'indicazione del timer *00*.

Lo *0* di destra e la spia luminosa per il timer iniziano a lampeggiare.

Dapprima si impostano le decine, poi le unità.

- Sfiorare il sensore della decina di minuti sulla scala numerica (in questo caso 1).

L'indicazione del timer cambia e a destra lampeggia *1*.

- Sfiorare il sensore delle unità di minuti sulla scala numerica (in questo caso 5).

L'indicazione del timer cambia; il numero *1* si sposta a sinistra e a destra appare *5*.

Il tempo impostato inizia a trascorrere.

Modificare

- Sfiorare l'indicazione del timer.
- Impostare la nuova durata per il timer come descritto sopra.

Cancellare

- Sfiorare l'indicazione del timer fino a quando appare *00*.

Spegnere automaticamente la zona di cottura

È possibile impostare l'ora per spegnere automaticamente una zona di cottura. La funzione può essere usata contemporaneamente per tutte le zone di cottura.

La zona di cottura viene spenta automaticamente dal dispositivo di sicurezza (v. rispettivo capitolo) se la durata programmata è più lunga della durata d'esercizio massima consentita.

- Impostare il livello di potenza per la zona di cottura desiderata.
- Sfiorare ripetutamente l'indicazione del timer fino a quando la spia luminosa di questa zona di cottura lampeggia.

Se sono accese più zone di cottura, le rispettive spie di controllo lampeggiano in senso orario partendo da quella anteriore sinistra.

- Impostare la durata desiderata.
- Se si vuole impostare un tempo di spegnimento automatico per un'ulteriore zona di cottura, procedere come descritto precedentemente.

Se sono programmati più tempi di spegnimento automatico viene visualizzato il tempo residuo più breve e la relativa spia luminosa lampeggia. Le altre spie luminose rimangono accese in modo costante.

- Per far visualizzare i tempi residui che scorrono in sottofondo, sfiorare l'indicazione del timer fino a quando la spia luminosa desiderata lampeggia.

Uso contemporaneo delle funzioni timer

È possibile usare contemporaneamente il timer come contaminuti e per spegnere automaticamente le zone di cottura.

Sono stati programmati diversi tempi per lo spegnimento automatico e si desidera impostare inoltre il timer.

- Sfiorare ripetutamente l'indicazione del timer fino a quando le spie luminose delle zone di cottura programmate rimangono accese in modo costante e nell'indicazione del timer lampeggia lo *0* di destra e la spia luminosa per il timer.
- Impostare la durata come descritto precedentemente.

È stato impostato il timer e si desidera programmare inoltre uno o più tempi per lo spegnimento automatico.

- Sfiorare ripetutamente l'indicazione del timer fino a quando la spia luminosa della zona di cottura desiderata lampeggia.
- Impostare la durata come descritto precedentemente.

Poco dopo l'ultima impostazione, nell'indicazione del timer viene visualizzata la funzione col tempo residuo più breve.

Se si vogliono visualizzare i tempi residui che scorono in sottofondo

- sfiorare l'indicazione del timer fino a quando

– la spia luminosa della zona di cottura lampeggia (spegnimento automatico);

– l'indicazione del timer e la spia luminosa del timer (contaminuti) lampeggiano (contaminuti).

Partendo dal tempo residuo più breve visualizzato, vengono selezionate in senso orario tutte le zone cottura attivate e la durata del timer.

Stop&Go

Se si attiva Stop&Go il livello di potenza di tutte le zone di cottura accese viene ridotto a 1.
Il livello di potenza delle zone di cottura e l'impostazione del timer non si possono modificare e il piano di cottura si può solo spegnere. Il tempo impostato sul timer continua a scorrere. La durata del Booster, la cottura preliminare e i tempi impostati per lo spegnimento automatico vengono interrotti.

Dopo la disattivazione la temperatura delle zone di cottura viene riportata automaticamente al livello di potenza impostato inizialmente, mentre la durata del Booster, la cottura preliminare e i tempi di spegnimento automatico continuano a scorrere.

Se la funzione non viene disattivata entro un'ora, il piano di cottura si spegne.

Attivazione / disattivazione

- Sfiorare il sensore **II/▶**.

Utilizzare questa funzione per pulire rapidamente gli elementi di comando oppure in caso di pericolo di trabocco.

Recall

Se il piano di cottura è stato spento inavvertitamente quando era in funzione, operando con questo dispositivo è possibile ripristinare tutte le impostazioni. Il piano di cottura deve venire acceso nuovamente entro 6 secondi da quando è stato spento.

- Accendere nuovamente il piano di cottura.
- Dopo averlo acceso, sfiorare subito, entro 6 secondi, il sensore **II/▶**.

Blocco accensione / dispositivo di blocco

Il blocco accensione e il dispositivo di blocco si disattivano in caso di interruzione dell'erogazione elettrica.

Il piano di cottura è dotato di blocco accensione e dispositivo di blocco per evitare di accenderlo inavvertitamente, unitamente alle zone di cottura, o di modificare le impostazioni attivate.

Il **blocco accensione** viene attivato con il piano di cottura spento. Dopo aver attivato il blocco accensione non è possibile accendere il piano di cottura o usare il timer.

Il **dispositivo di blocco** viene attivato con il piano di cottura acceso. Dopo aver attivato il dispositivo di blocco, il piano si può usare solo in modo limitato.

– Più precisamente, non è più possibile modificare i livelli di potenza delle zone di cottura e l'impostazione del timer.

– Le zone di cottura, il piano di cottura e il timer si possono solo spegnere e successivamente non è più possibile attivarli.

Se con il dispositivo di blocco o con il blocco accensione attivati si sfiora un sensore che non è consentito attivare, nell'indicazione del timer appare *LC* per alcuni secondi e si attiva un segnale acustico.

Attivare

■ Sfiorare contemporaneamente i sensori e **II/▶** fino a quando nell'indicazione del timer appare *LC* e si attiva un segnale acustico.

Dopo breve tempo *LC* si spegne.

Disattivare

■ Sfiorare contemporaneamente i sensori e **II/▶** fino a quando nell'indicazione del timer si spegne *LC*.

Disinserzione di sicurezza

In caso di funzionamento prolungato

La disinserzione di sicurezza reagisce automaticamente se una zona cottura viene riscaldata per un periodo molto prolungato. Questo lasso di tempo dipende dal livello di potenza selezionato. Se questo tempo è stato oltrepassato, la zona cottura si spegne e appare il calore residuo. Se si spegne e riaccende la zona cottura è di nuovo pronta per l'uso.

Se i sensori rimangono coperti

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più sensori rimangono coperti per oltre 10 secondi circa, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o oggetti appoggiati. Nelle indicazioni delle zone di cottura lampeggia *ER03* e si attiva un segnale.
Appena si tolgono il cibo traboccato o gli oggetti appoggiati, *ER03* si spegne e il piano di cottura e di nuovo pronto pronto per l'uso.

Protezione surriscaldamento

Le bobine ad induzione e i corpi di raffreddamento dei dispositivi elettronici sono dotati di protezione antisurriscaldamento. Prima che la bobina ad induzione o i raffreddatori si surriscaldino, il dispositivo di protezione scatta e si attiva una delle seguenti misure di sicurezza.

– La funzione Booster, se attivata, si interrompe.

– Il livello di potenza impostato viene ridotto.

– La zona di cottura si spegne automaticamente. Nell'indicazione della zona di cottura lampeggia *E2*.

Il dispositivo di sicurezza antisurriscaldamento scatta se:

– il recipiente viene riscaldato a vuoto,

– l'olio o il grasso di cottura vengono riscaldati a un livello di potenza troppo elevato,

– la parte inferiore del piano di cottura non è sufficientemente ventilata,

– una zona di cottura molto calda viene riattivata dopo un'interruzione dell'erogazione elettrica.

Se il dispositivo antisurriscaldamento dovesse scattare anche dopo avere eliminato le cause, contattare il servizio assistenza.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Le zone di cottura devono essere spente. Il piano di cottura deve essere raffreddato.

⚠ Pericolo di ferirsi!
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.
Non usare mai la macchina a vapore per pulire il piano di cottura.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.
Tutte le superfici sono sensibili ai graffi.
Eliminare subito residui di prodotti per la pulizia.

Prodotti per le pulizie non adatti

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

– prodotti per lavare a mano le stoviglie,
– prodotti contenenti soda, alcali, ammoniaca, acidi o cloro,
– prodotti decalcificanti,
– smacchiatori o prodotti per togliere la ruggine,
– prodotti abrasivi, ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones,
– prodotti contenenti diluenti,
– detersivo per lavastoviglie,
– spray per griglie e forni,
– prodotti per pulire il vetro,
– spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
– gomme pulenti.

Non pulire l'ambito tra vetroceramica e telaio o tra telaio e piano di lavoro con degli oggetti appuntiti.
Le guarnizioni potrebbero rimanere danneggiate.

I prodotti per lavare a mano le stoviglie non eliminano completamente i residui di sporco e di calcare.
Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Le sfumature di colore non si possono più eliminare.
Pulire quindi regolarmente il piano cottura con un prodotto specifico per vetroceramica.

Eliminare i residui più grossolani con uno straccio umido e le macchie tenaci con un raschietto per vetri.

Pulire poi il piano di cottura con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e l'acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"), o con un prodotto convenzionale per vetroceramica e con carta da cucina o uno straccio pulito. Evitare di usare il prodotto quando la superficie è ancora calda. Potrebbero formarsi macchie. Attenersi alle istruzioni della casa produttrice del prodotto.

Pulire poi il piano di cottura con uno straccio umido e asciugarlo bene. Col caldo, i residui di detersivo potrebbero bruciarsi e rovinare la superficie in vetroceramica. Eliminare quindi a fondo tutti i residui di detersivo.

Macchie: le macchie formate da residui di calcare, acqua e utensili in alluminio (riflessi metallici) si possono eliminare con il prodotto specifico Miele per piani in vetroceramica e acciaio.

⚠ Pericolo di ustionarsi!
Indossare i guanti protettivi prima di eliminare con un raschietto dalla superficie in vetroceramica ancora caldo i residui di zucchero, plastica o carta stagnola.

Se inavvertitamente sulla superficie calda del piano di cottura cadessero **zucchero, plastica o carta stagnola,** spegnere l'apparecchio. Eliminare **subito** questi residui, quando il piano di cottura è caldo, usando un raschietto per vetri. Pulire poi la zona di cottura, come descritto, quando la superficie in vetroceramica è fredda.

Cosa fare se . . .?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente. Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle.
Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza (v. fine di queste istruzioni d'uso e di montaggio).

⚠ Pericolo di infortunarsi! Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità.
L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.
Non aprire mai autonomamente l'involucro del piano di cottura.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere il piano o le zone di cottura.	Il piano di cottura non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Controllare se i fusibili dell'impianto elettrico sono saltati. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio assistenza Miele (protezione minima: v. targhetta di matricola).
	Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica – disinserendo la sicurezza o togliendo completamente il fusibile, oppure – disinserendo l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. ■ Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
Le prime volte che si usa il piano di cottura si sviluppa un po' di odore e vapore.	Le componenti in metallo sono trattate con un prodotto specifico. La prima volta che si accende il piano di cottura può svilupparsi odore accompagnato talvolta da poco vapore. Anche il materiale delle bobine a induzione sprigiona degli odori nelle prime ore di funzionamento. Successivamente, con l'uso, l'odore si attenua e scompare del tutto. L'odore, accompagnato eventualmente da poco vapore, non è nocivo e non significa che il piano è difettoso o è stato collegato in modo sbagliato.

Anomalia	Causa e intervento
Nell'indicazione di una zona di cottura lampeggia il simbolo ⍦ in modo alterno con il livello di potenza impostato o con *R*.	Sulla zona di cottura in questione non si trova un recipiente o il recipiente non è adatto. ■ Usare recipienti indicati per il piano di cottura (v. capitolo "Recipienti di cottura").
Dopo aver acceso il piano di cottura nell'indicazione del timer appare per qualche secondo *LC*.	È stato attivato il blocco accensione o il dispositivo di blocco. ■ Disattivare il blocco accensione o il dispositivo di blocco (v. capitolo "Blocco accensione / dispositivo di blocco").
Dopo aver acceso il piano di cottura nell'indicazione del timer appare per alcuni secondi l'indicazione *dE*. Le zone di cottura non si riscaldano.	È attivata la modalità dimostrazione. ■ Sfiorare contemporaneamente i sensori *0* e **II/▶** fino a quando si spegne *dE*.
Una zona di cottura si spegne automaticamente.	La zona è rimasta troppo a lungo in esercizio. ■ Accendere nuovamente la zona di cottura (v. capitolo "Disinserzione di sicurezza").
La funzione Booster si disattiva automaticamente prima del tempo.	Il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato. ■ Vedere capitolo "Protezione surriscaldamento".
La zona di cottura si riscalda meno del solito con il livello di potenza impostato.	Il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato. ■ Vedere capitolo "Protezione surriscaldamento".
Il livello di potenza 9 si riduce automaticamente se si seleziona il livello di potenza 9 anche per la zona di cottura collegata alla prima.	Se si usa contemporaneamente il livello di potenza 9 può verificarsi che venga superata la potenza complessiva consentita. ■ Usare un'altra zona di cottura.

Cosa fare se . . .?

Anomalia	Causa e intervento
È stata attivata la funzione "cottura iniziale automatica" ma il contenuto della pentola non si riscalda.	Il recipiente di cottura contiene una quantità eccessiva di cibo. ■ Selezionare il livello di potenza più alto e abbassare poi manualmente la temperatura.
	Il recipiente di cottura non conduce bene il calore. ■ Usare un recipiente di cottura diverso che conduca meglio il calore.
Spento l'apparecchio si sente un rumore.	Il ventilatore rimane in funzione fintanto che l'apparecchio si raffredda e successivamente si spegne automaticamente.
Una o più indicazioni del calore residuo lampeggiano.	L'erogazione elettrica si è interrotta durante il funzionamento o quando c'era ancora del calore residuo.
Nelle indicazioni delle zone di cottura lampeggiano *E* o *ER* e delle cifre.	*E2* Il dispositivo di sicurezza surriscaldamento è scattato. ■ Vedere capitolo "Protezione surriscaldamento".
	ER03 Uno o più sensori sono coperti, ad es. dalle dita, dal cibo traboccato o da oggetti appoggiati. ■ Eliminare lo sporco o gli oggetti appoggiati.
	E oppure *ER* e altre cifre. È subentrata un'anomalia nei dispositivi elettronici. ■ Staccare il piano di cottura dalla corrente per 1 minuto circa. ■ Se dopo aver ripristinato l'alimentazione elettrica il problema persiste, contattare il servizio assistenza.

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. la fine di queste istruzioni d'uso) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

Miele offre una vasta scelta di recipienti di cottura. I recipienti sono stati realizzati e testati espressamente per gli apparecchi Miele in relazione a funzione e dimensioni. Informazioni dettagliate sui singoli prodotti sono riportate nel sito Internet Miele.

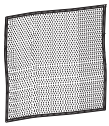
– Pentole di diversa grandezza
– Pentola con coperchio per "far saltare" le pietanze
– Pentola con rivestimento antiaderente
– Pentola wok
– Casseruola

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml

per eliminare residui tenaci di sporco, calcare e macchie prodotte da alluminio

Straccio in microfibre



per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

Miele@home / Con@ctivity

Il piano di cottura è adatto alla comunicazione e con la chiavetta radio in dotazione di selezionate cappe aspirante, può

– essere integrato nel sistema Miele@home,

– comunicare con la cappa aspirante (Con@ctivity).

Sistema Miele@home
Gli elettrodomestici comunicanti inviano informazioni sullo stato di funzionamento a un apparecchio visualizzatore (elettrodomestico SuperVision, notebook, tablet, ecc.). Rende possibile anche l'integrazione in un sistema bus di casa (Miele Gateway oppure piattaforma QIVICON Smart Home).

Con@ctivity
Il piano cottura invia informazioni sullo stato di funzionamento alla cappa aspirante. Il funzionamento della cappa aspirante viene comandato automaticamente a seconda dello stato di funzionamento del piano di cottura.

Ulteriori informazioni riguardanti Miele@home e Con@ctivity sono riportate nel sito Internet di Miele e nelle istruzioni d'uso delle singole componenti.

Connessione

Se si desidera connettere il piano di cottura a

– Miele@home, effettuare dapprima le operazioni di connessione all'apparecchio visualizzatore;

– Con@ctivity, si dovrà dapprima connettere la cappa aspirante.

■ Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica.

■ Collegare la chiavetta radio al piano di cottura (v. istruzioni di montaggio della chiavetta radio).

■ Collegare nuovamente l'apparecchio alla rete elettrica.

La connessione deve avvenire entro 10 minuti dalla ripristinazione della rete elettrica.

■ Avviare la connessione alla cappa aspirante o all'apparecchio visualizzatore (v. relative indicazioni).

■ Eliminare qualsiasi recipiente di cottura dal piano di cottura.

Durante la connessione alcun recipiente di cottura dovrà trovarsi sulle zone di cottura!

■ Accendere il piano di cottura ⏻.

■ Impostare per tutte le zone di cottura il livello di potenza "1".

Il simbolo ⍦ lampeggia.

■ Aspettare almeno 1 minuto e spegnere il piano di cottura ⏻.

■ Concludere la connessione alla cappa aspirante/all'apparecchio visualizzatore (v. relative indicazioni).

Avvertenze per l'installazione

⚠ Il piano di cottura deve venire incassato solo da una persona qualificata e inoltre collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

Per evitare danni al piano di cottura, si dovrà installarlo solo dopo aver sistemato in sede i pensili e la cappa aspirante.

▶ L'impiallacciatura del piano di lavoro deve essere fissata con colla termoresistente (100 °C) per evitare che si scolli o deformi. Anche i listelli appoggiati alla parete devono essere termoresistenti.

▶ Il piano di cottura non deve venire installato sopra frigoriferi/ congelatori, lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici.

▶ Il piano di cottura deve venire installato solo sopra cucine elettriche e forni provvisti di sistema di raffreddamento dei fumi.

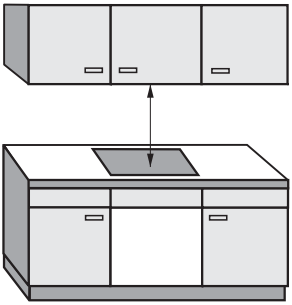
▶ Accertarsi che a incasso ultimato il cavo di collegamento del piano di cottura non si possa toccare.

▶ A incasso ultimato del piano di cottura il cavo di collegamento non può venire a contatto con parti mobili di elementi della cucina (ad es. un cassetto) e inoltre non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

▶ Mantenere le distanze di sicurezza riportate alle pagine seguenti.

Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanza di sicurezza al di sopra del piano di cottura



Tra il piano di cottura e la cappa aspirante soprastante si dovrà mantenere la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. Se mancano le indicazioni o se sopra il piano di cottura si trovano materiali facilmente infiammabili, ad es. un pensile, si dovrà mantenere una distanza minima di sicurezza di 760 mm.

Se sotto la cappa aspirante sono installati diversi apparecchi per i quali sono indicate differenti distanze di sicurezza, si dovrà mantenere la distanza maggiore.

Distanze di sicurezza

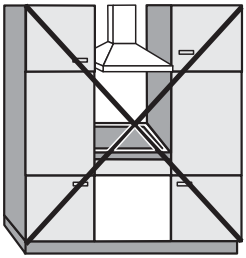
Distanza di sicurezza posteriore/laterale

Dove viene installato il piano di cottura possono trovarsi sulla parte posteriore e da un lato (a destra **oppure** a sinistra) mobili o tramezzi alti (v. illustrazioni).

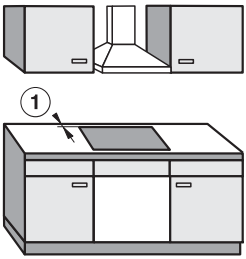
① distanza minima **dietro** dall'apertura d'incasso fino al bordo posteriore del piano di lavoro:
50 mm

② distanza minima **a destra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:
50 mm

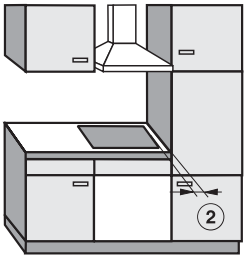
③ distanza minima **a sinistra** dall'apertura d'incasso a un mobile attiguo, ad es. un armadio a colonna, o a una parete:
50 mm



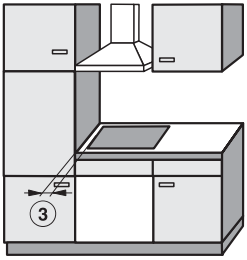
non consentito!



consigliato senza riserve!



non consigliato!



non consigliato!

Distanza minima inferiore

Per garantire la necessaria ventilazione, si dovranno mantenere le seguenti distanze di sicurezza tra la parte inferiore dell'apparecchio e un forno, un piano intermedio o un cassetto.

Distanze minime dal bordo inferiore del piano di cottura al:

– bordo superiore **forno**: **15 mm**;

– bordo superiore **piano intermedio**: **15 mm**;

– fondo **cassetto**: **75 mm**.

Piano intermedio

Non è necessario, anche se consentito, installare un piano intermedio sotto il piano di cottura.

Per il passaggio del cavo elettrico è necessaria un'apertura posteriore di aerazione di 10 mm. Per migliorare la ventilazione è meglio praticare un'apertura di 20 mm sulla parte anteriore.

Distanze di sicurezza

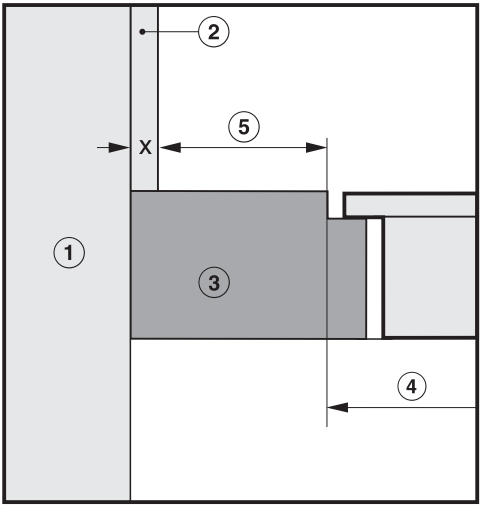
Distanza di sicurezza dal rivestimento nicchia

Se la nicchia d'incasso viene rivestita è necessario mantenere una distanza minima tra l'apertura d'incasso nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia in quanto i materiali potrebbero modificarsi o rimanere danneggiati a causa delle temperature elevate.

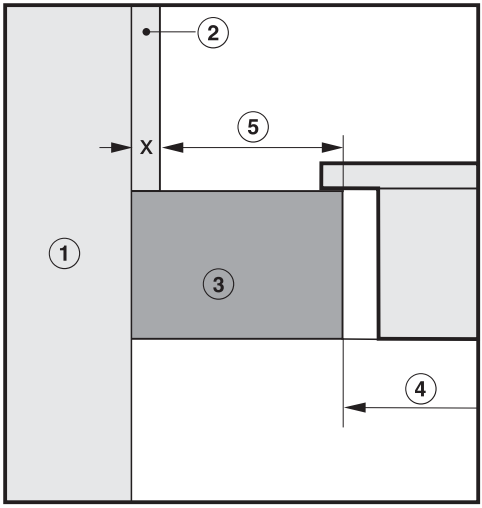
Se il rivestimento è fatto di materiali infiammabili (ad es. legno) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è fatto di materiali non infiammabili (ad es. metallo, pietra, piastrelle) la distanza minima ⑤ tra l'apertura nel piano di lavoro e il rivestimento della nicchia deve essere di 50 mm, detratto lo spessore del rivestimento.
Esempio: spessore rivestimento nicchia 15 mm
50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm.

Piani di cottura a immersione



Piani di cottura con telaio/a faccette



① muro

② rivestimento nicchia misura x = spessore rivestimento nicchia

③ piano di lavoro

④ apertura nel piano di lavoro

⑤ distanza minima per
materiali **infiammabili** 50 mm
materiali **non infiammabili** 50 mm - misura x

Un piano di cottura a immersione può venire installato solo in piani di lavoro in pietra (granito, marmo), legno massiccio e in piastrelle. Nel capitolo "Dimensioni incasso" sono riportati con una particolare indicazioni anche i piani di cottura adatti per l'incasso in piani di lavoro in vetro. Per piani di lavoro di altri materiali, chiedere al fabbricante se sono adatti per l'incasso del piano di cottura ad immersione.

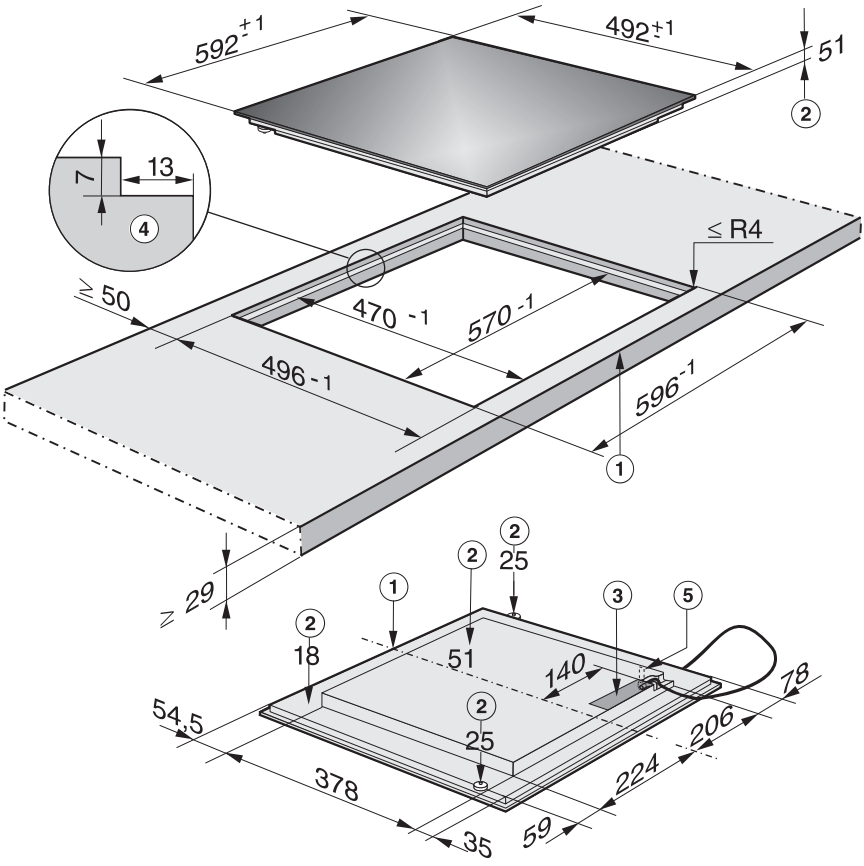
La larghezza libera del mobile della base deve essere larga almeno come la parte interna del vano d'incasso nel piano di lavoro (v. capitolo "Dimensioni incasso"), per consentire che ad installazione ultimata il piano di cottura sia accessibile dal basso e l'involucro inferiore sia asportabile per eventuali interventi. Se ad installazione ultimata il piano di cottura non è accessibile dal basso, si dovrà togliere il mastice isolante per estrarre di sede il piano di cottura.

Il piano di cottura va incassato

– direttamente in un vano ricavato in un piano di lavoro in pietra,
– in un'apertura ricavata in un piano di lavoro in legno massiccio / piastrelle e in vetro, fissandolo con listelli in legno. I listelli in legno non sono in dotazione e devono quindi trovarsi in sede.

Dimensioni incasso

KM 6324-1



① davanti

② altezza incasso

③ cassetta collegamento elettrico

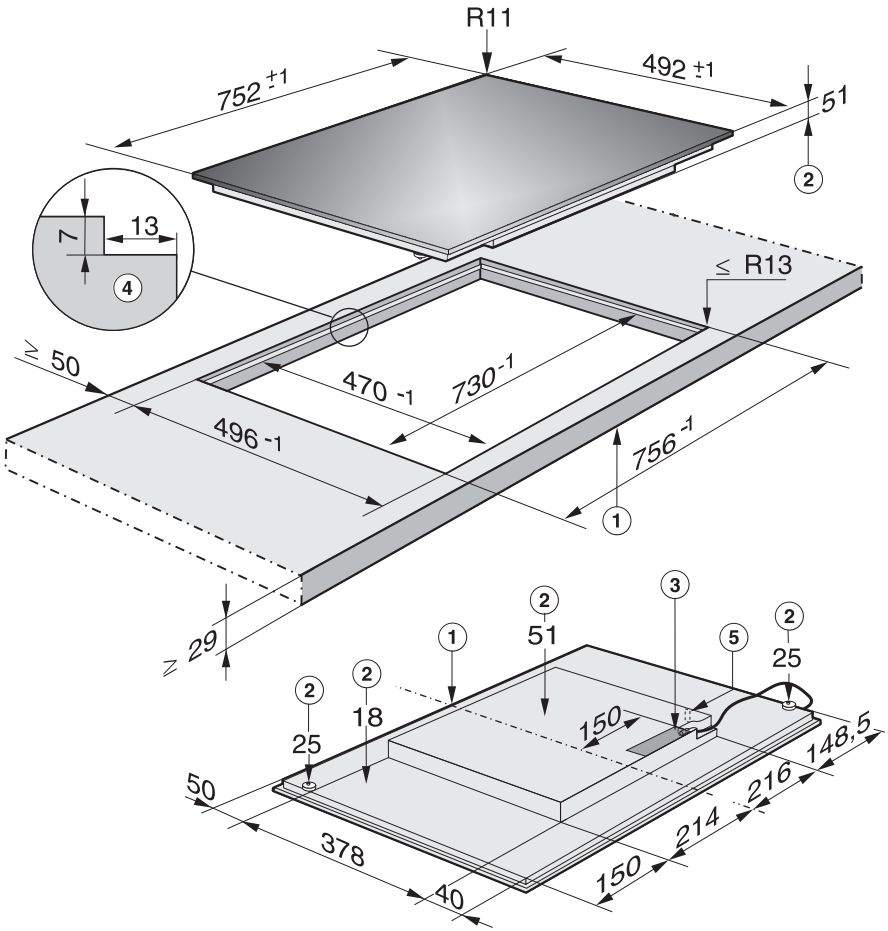
④ fresatura a gradino per piani di lavoro in pietra

⑤ collegamento Con@ctivity

Il cavo di connessione (L=1440 mm) è allegato.

Attenersi assolutamente ai disegni in scala per le dimensioni dell'apertura nel piano di lavoro in pietra.

KM 6345-1



① davanti

② altezza incasso

③ cassetta collegamento elettrico

④ fresatura a gradino

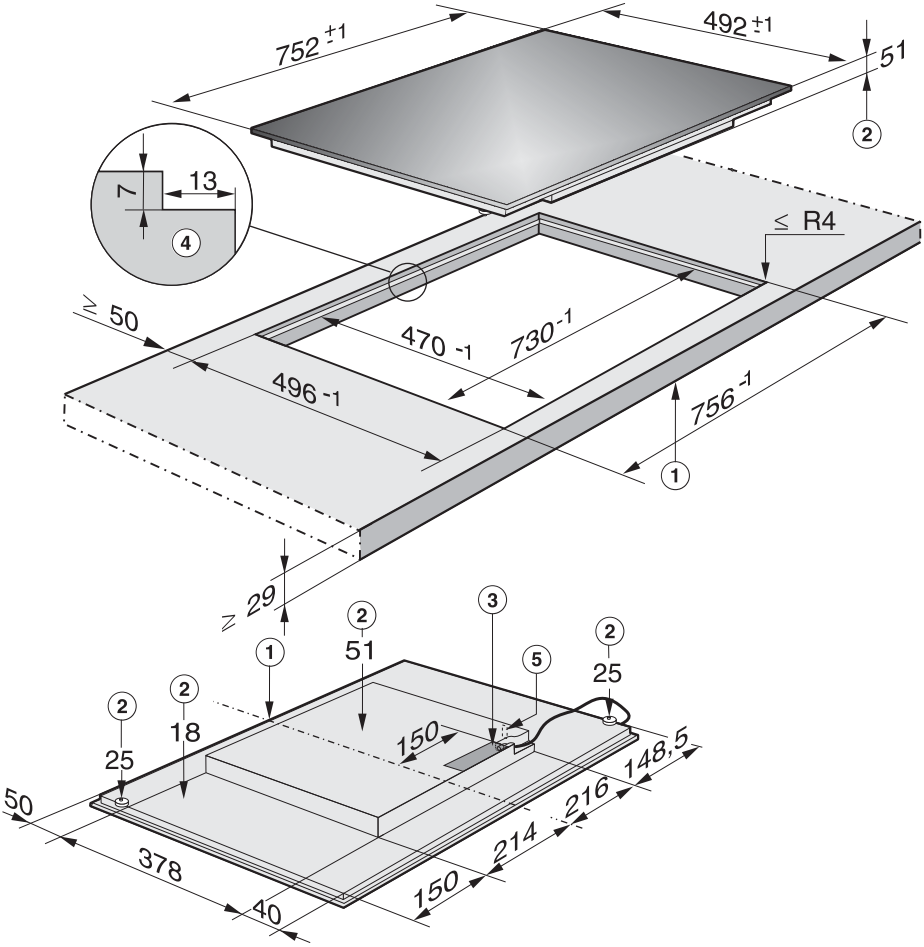
⑤ collegamento Con@ctivity

Il cavo di connessione (L=1440 mm) è allegato.

Attenersi assolutamente ai disegni in scala per le dimensioni dell'apertura nel piano di lavoro in pietra.

Dimensioni incasso

KM 6349-1



① davanti

② altezza incasso

③ cassetta collegamento elettrico

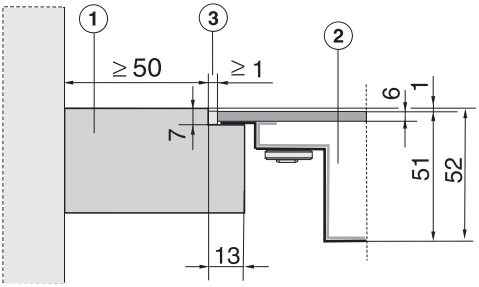
④ fresatura a gradino

⑤ collegamento Con@ctivity

Il cavo di connessione (L=1440 mm) è allegato.

Attenersi assolutamente ai disegni in scala per le dimensioni dell'apertura nel piano di lavoro in pietra.

Piano di lavoro in pietra



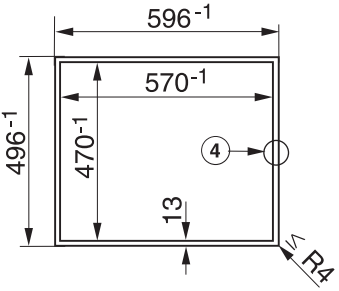
① piano di lavoro

② piano di cottura

③ fuga

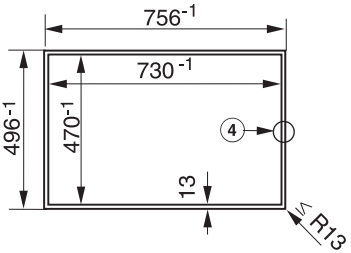
La larghezza della fuga ③ può variare (min. 1 mm) a causa di una certa tolleranza tra il piano in vetroceramica e l'apertura ricavata nel piano di lavoro.

KM 6324-1



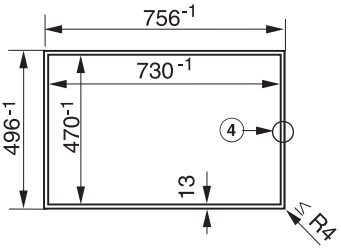
④ fresatura a gradino

KM 6345-1



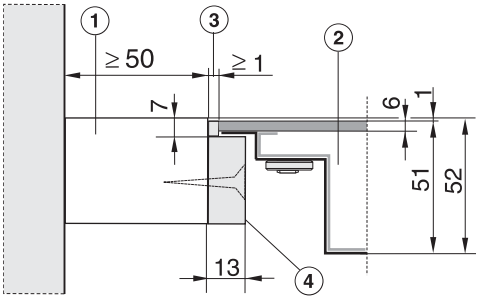
④ fresatura a gradino

KM 6349-1



④ fresatura a gradino

Piani di lavoro in legno massiccio / piastrelle / vetro



① piano di lavoro

② piano di cottura

③ fuga

④ listelli in legno 13 mm (non in dotazione)

La larghezza della fuga ③ può variare (min. 1 mm) a causa di una certa tolleranza tra il piano in vetroceramica e l'apertura ricavata nel piano di lavoro.

Operazioni preliminari piano di lavoro

- Effettuare l'apertura ricavata nel piano di lavoro come indicato nell'illustrazione del piano di cottura e nei disegni in scala. Attenersi alle distanze di sicurezza (v. capitolo "Distanze di sicurezza").
- Piani di lavoro in legno massiccio / piastrelle / vetro:
  fissare i listelli di legno ④ 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. illustrazione).

Collegare il cavo elettrico al piano di cottura

Il cavo elettrico deve venire collegato all'apparecchio da un elettricista qualificato!

- Collegare il cavo al piano di cottura come indicato nell'illustrazione "Schema di allacciamento" (v. capitolo "Collegamento elettrico – Schema di allacciamento").

Incassare il piano di cottura

- Far passare il cavo di collegamento del piano di cottura verso il basso attraverso l'apertura ricavata nel piano di lavoro.
- Incassare il piano di cottura nell'apertura e metterlo al centro.
- Collegare il piano di cottura alla corrente elettrica.
- Controllare se il piano di cottura funziona correttamente.
- Trattare la fuga restante ③ con mastice al silicone resistente a una temperatura minima di 160 °C.

Per piani di lavoro di piastrelle in pietra usare esclusivamente un prodotto sigillante al silicone, indicato per pietra.
Attenersi alle istruzioni della casa produttrice del prodotto sigillante al silicone.

⚠ Pericolo di ferirsi!

Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali la ditta produttrice non risponde.
Miele declina tutte le responsabilità per danni derivanti da operazioni di installazione o lavori di manutenzione o riparazioni errati. La casa produttrice, inoltre, non si assume alcuna responsabilità per danni e infortuni (folgorazioni!) derivanti dalla mancanza di un conduttore di messa a terra o se tale dispositivo di sicurezza è difettoso.

Il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica deve essere fatto da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.

La protezione contro eventuali contatti deve essere garantita a installazione ultimata!

Assorbimento complessivo

v. targhetta di matricola

Collegamento e protezione

I **dati per il collegamento elettrico** sono riportati nella **targhetta di matricola**. I dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica.

Collegamento fisso a 3 AC N 400 V / 50 Hz.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

Staccare l'apparecchio dalla rete

⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!
Dopo aver staccato l'apparecchio, assicurarsi che il collegamento alla rete elettrica non venga ripristinato.

Se l'apparecchio deve venire staccato dalla rete elettrica, procedere come segue a seconda delle modalità di installazione:

Fusibili

- Svitare completamente e togliere di sede i fusibili.

Interruttori automatici a vite

- Premere il pulsante di controllo (rosso) finché il pulsante centrale (nero) fuoriesce.

Interruttori di sicurezza incorporati

- (Interruttore automatico, minimo tipo B o C!): spostare la levetta da 1 (On) su 0 (Off).

Cavo collegamento elettrico

Il piano di cottura deve essere collegato alla rete elettrica con un cavo di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC e con sezione conveniente, secondo lo schema di allacciamento.

Le possibilità di collegamento sono riportate nel rispettivo schema.

I valori riguardanti la tensione e l'assorbimento sono riportati nella targhetta di matricola.

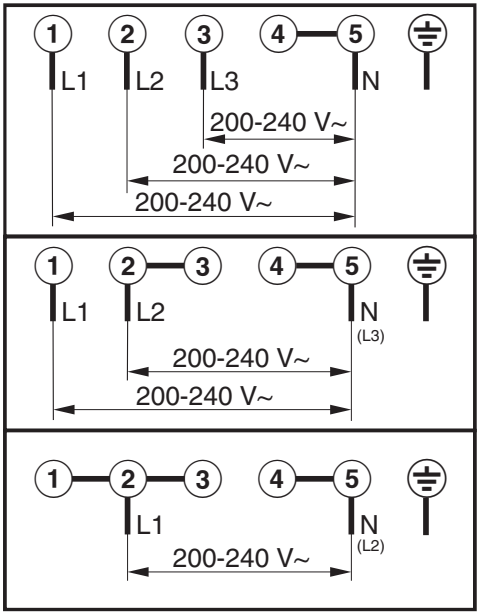
Sostituzione del cavo di collegamento elettrico

⚠ Danni alla persona a causa di folgorazioni!
Il cavo di collegamento elettrico deve essere sostituito solo da un elettricista qualificato, conformemente alle norme in vigore e in particolare a quelle dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.
Il cavo di terra deve venire collegato al morsetto contraddistinto da ⏚.

Se si rendesse necessario sostituire il cavo di collegamento, usare solo il cavo speciale di tipo H 05 VV-F, isolato in PVC, disponibile presso il fabbricante o il servizio assistenza.

I dati per il collegamento elettrico sono riportati nella targhetta di matricola

Schema di allacciamento



Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia

Servizio assistenza

Se l'anomalia non può essere eliminata dall'utente, contattare

– il concessionario Miele, oppure

– il servizio assistenza Miele.

Il numero di telefono del servizio assistenza è riportato alla fine del libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio.

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola.

Targhetta di matricola

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata sul retro del libretto delle istruzioni.

Condizioni di garanzia e durata

La durata di garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Le schede tecniche dei modelli descritti nelle presenti istruzioni d'uso sono allegate di seguito.

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6324-1 FL.BDG./WS
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 100-160 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6345-1
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Schede tecniche dei prodotti

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6349-1 FL.BDG./BR
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	-
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	-

Informazioni sui piani di cottura elettrici a uso domestico

ai sensi del regolamento (UE) n. 66/2014

MIELE	
Identificativo del modello	KM 6349-1 FL.BDG./WS
Numero di zone e/o aree di cottura	4
Per zone di cottura circolari: diametro della superficie/zona cottura utile Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza/larghezza della superficie/zona di cottura utile L/W	1. = Ø 160-230 mm 2. = Ø 140-200 mm 3. = 230x390 mm 4. = 5. = 6. =
Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato al kg ($EC_{electric\ cooking}$)	1. = 168,9 Wh/kg 2. = 185,3 Wh/kg 3. = 193,6 Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg ($EC_{electric\ hob}$)	182,6 Wh/kg

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

KM 6324-1 / KM 6345-1 / KM 6349-1

CE it-CH

M.-Nr. 10 023 860 / 02